

SEPTEMBER 2021 SPEISEPLAN



Informationen zu unserem Bio-Komplettmenü

Die Biogerichte sind frei von Geschmacksverstärkern, Aromen, Stabilisatoren und Süßstoffen. Das staatlich geschützte Bio-Siegel hilft, Lebensmittel aus ökologischem Anbau leicht zu erkennen. Im Öko-Kennzeichnungsgesetz sind die rechtlichen Grundlagen für das staatliche Kennzeichen verankert. Das Bio-Siegel schafft Einheitlichkeit, Klarheit und Orientierung, denn wo „Bio“ draufsteht, ist auch „Bio“ drin.

Jeder Anbieter ist verpflichtet, alle Komponenten seines Bio-Angebotes mit seiner Kontrollstellennummer zu kennzeichnen. Unser EU-Zertifikat mit Kontrollstellennummer DE-ÖKO-021 und weitere Informationen erhalten Sie online oder über unsere Hotline.



DE-ÖKO-021
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Unser Sonderkostangebot

Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung und ständigen Weiterbildung bereiten wir für unsere Kunden Sonderkost nach individuellem Bedarf und Notwendigkeit zu. Diese Sondermenüs bieten wir für alle Allergiearten, Unverträglichkeiten, Stoffwechselerkrankungen und für unsere Kunden aus anderen Kulturkreisen (z.B. kein Schwein, kein Rind usw.) an.

Um die Allergiekost verträglich und sicher herstellen zu können, benötigen wir ein ärztliches Attest. Wir liefern unsere Sonderkost mit Einzellieferschein in Menüschalen mit namentlichem Etikett.



vegetarische Speise



vegane Speise



enthält Rind



enthält Schwein



enthält Geflügel



enthält Fisch, praktisch grätenfrei



enthält Wild



enthält Lamm



Informationen zu Allergenen

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung...) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speiserversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Sollten Sie auf eine allergenfreie Versorgung angewiesen sein, verweisen wir Sie gern auf unser Sonderkostangebot.

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

- I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Ia Weizen
- Ib Roggen
- Ic Gerste
- Id Hafer
- Ie Dinkel
- If Kamut
- II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- III Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

- IV Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- V Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- VI Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- VII Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- VIII Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- VIIIa Mandeln
- VIIIb Haselnüsse
- VIIIc Walnüsse
- VIIId Kaschunüsse
- VIIIe Pekannüsse
- VIIIf Paranüsse
- VIIIf Macadamia- oder Queenslandnüsse
- VIIIj Pinienkerne
- VIIIz Pistazien
- IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- X Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XI Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XII Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- XIII Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XIV Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



GfB Catering GmbH

Tel.: 0341. 44 82 110

Fax: 0341. 44 82 114

info@gfb-catering.com

www.gfb-catering.com

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen schon vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z. B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich, direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel,
- 4) mit Nitritpökelsalz
- 5) mit Phosphat
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) geschwefelt
- 8) mit Nitrat
- 9) mit Süßungsmittel (n)
- ** Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.



info@gfb-catering.com



0341. 44 82 110



www.gfb-catering.com

REVOLUTION beginnt beim Essen!



Kundennummer

Name

Schule

Klasse

35

Mi

Do

Fr

01

02

03

36

Mo

Di

Mi

Do

Fr

06

07

08

09

10

37

Mo

Di

Mi

Do

Fr

13

14

15

16

17

38

Mo

Di

Mi

Do

Fr

20

21

22

23

24

39

Mo

Di

Mi

Do

27

28

29

30

DGE-Menü

Pastamenü

Kidsmenü

Biomenü

Kaltmenü

Salatteller

22.07 – 01.09.21

Ferien Sachsen:

26.07 – 03.09.21

Bestellung möglich unter:

ONLINE: www.gfb-catering.com, APP: GfB-Catering, ABGABE: an der Ausgabe

Information für Schulen mit Salattheke: Die Rohkostsalate, Obst und Getränke auf dem Speiseplan zu den DGE-Menüs, Pasta und Kids gelten nicht, an diesen Schulen steht stattdessen tagtäglich das frische Angebot der Salattheke zur Verfügung (Ausnahme: Biomenü).

	DGE*-MENÜ *Deutsche Ges. für Ernährung e.V.	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	BIOMENÜ	KALTMENÜ	SALATTELLER
MI 01.09. Ferien SA Ferien SN		Penne mit Seelachswürfeln und Brokkoli in Kräutersoße, Gebäck Ia, IV, VII	Rindergeschnetzeltes mit Paprika und Kartoffeln, Gebäck Ia, VII, X	Buntes Soja-Geschnet- zeltes mit Tomatensoße und Gemüse dazu Reis, Fruchtquark Ia, VII, IX		
DO 02.09. Ferien SN		Bunte Nudeln mit Tomaten-Kräuter- soße, Möhrenrohkost Ia, VII, IX	Eierkuchen mit heißen Kirschen Ia, VII	Wirsingeintopf mit Kartoffelstückchen, Mischbrot Ia, Ib, IX		
FR 03.09. Ferien SN		Spirelli mit Bauerngulasch, Möhren und Erbsen Obst Ia	Geflügelbällchen in Kräuterrahmssoße mit bunten Möhren, dazu Kartoffeln, Obst Ia, III, VII	Fruchtiges Gemüsecurry mit Reis, Fruchtquark Ia, VII		
MO 06.09.	Mildes Chili sin Carne mit Naturreis Obst Ia, VI, IX	Spirelli mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Obst Ia, VII	Milchreis mit heißen Kirschen, Obst 3, VII	Buntes Eierragout in Senfsoße mit Kartoffeln, Gurkensalat Ia, III, VII	Tortellini-Salat mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurt dressing, Obst Ia, III, VII, IX, X	Fitnesssteller: Gemischte Salate (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Schinkenstreifen, Ei und Reibekäse, Joghurt- dressing, Obst 1, 3, 5, Ia, III, VII, IX, X
DI 07.09.	Brokkoli-Nuss-Ecke mit Möhren, Frischkäse- soße und Kartoffelpüree, Möhren-Ananas-Rohkost 3, Ia, VII, VIIIb	Bunte Spirelli mit Tomaten-Käsesoße, Möhren-Ananas-Rohkost 3, Ia, VII	Pizza-Suppe Bergsteiger Art mit Rinderhackfleisch, Mais, Champignons, Paprika und Frischkäse, Möhren-Ananas-Rohkost Ia, VII, IX	Gedünstetes Kabel- jauflet in Kräutersoße, dazu Reis und Brokkoli, Fruchtjoghurt Ia, IV, VII	Tortellini-Salat mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurt dressing, Gebäck 3, Ia, III, VII, IX, X	Fitnesssteller: Gemischte Salate (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Schinkenstreifen, Ei und Reibekäse, Joghurt- dressing, Gebäck 1, 3, 5, Ia, III, VII, IX, X
MI 08.09.	Seelachswürfel in Kräuter-Frischkäseso- ße mit Möhren und Kar- toffeln, Erdbeerjoghurt Ia, IV, VII	Gabelspaghetti mit Bolognese vom Schwein, Erdbeerjoghurt Ia, VII, IX	Cordon bleu vom Hähnchen mit Bratensoße, Erbsen und Kartoffelpüree 1, 3, 5, Ia, III, VII, IX	Deftiger Gemüsegulasch (Möhren, Erbsen, Blu- menkohl und Brokkoli), dazu Kartoffelpüree, Gurkensalat Ia, VII	Tortellini-Salat mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurt dressing, Erdbeerjoghurt 3, Ia, III, VII, IX, X	Fitnesssteller: Gemischte Salate (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Schinkenstreifen, Ei und Reibekäse, Joghurt- dressing, Erdbeerjoghurt 1, 3, 5, Ia, III, VII, IX, X
DO 09.09.	Graupeneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, Roggenvollkornbrot, Gurkensalat Ia, Ib, Ic, VII	Nudeln mit Wurstgulasch, Gurkensalat 1, 3, 5, Ia, IX, X	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Kartoffeln, Gurkensalat Ia, III, VII	Hähnchenstreifen in Rahmssoße mit Erbsen, Möhren und Kartoffeln, Obst Ia, VII	Tortellini-Salat mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurt dressing, Gebäck Ia, III, VII, IX, X	Fitnesssteller: Gemischte Salate (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Schinkenstreifen, Ei und Reibekäse, Joghurt- dressing, Gebäck 1, 3, 5, Ia, III, VII, IX, X
FR 10.09.	Kartoffeltaschen, gefüllt mit Mozzarella, dazu Brokkoli-Kräuterso- ße und bunte Möhren, Obst Ia, III, VII	Spirelli mit Tomatenwürfeln und Kräutersoße, Obst Ia, VII	Eierkuchen mit Apfelmus, Obst Ia, III, VII	Gulyasleves: Gu- laschsuppe vom Schwein mit Erbsen, Möhren und Kartoffelwürfeln, Fruchtjoghurt Ia, VII, IX	Tortellini-Salat mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurt dressing, Obst Ia, III, VII, IX, X	Fitnesssteller: Gemischte Salate (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Schinkenstreifen, Ei und Reibekäse, Joghurt- dressing, Obst 1, 3, 5, Ia, III, VII, IX, X
MO 13.09.	Bulgur mit Gemüsestre- ifen dazu Tomatenwürfel in Frischkäsesoße, Obst Ia, VII, IX	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch, Lauch, Möhren und Sellerie mit Brot, Obst Ia, Ib	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln, Obst Ia, VII	Buntes Fischragout mit Kartoffelpüree, Fruchtjoghurt Ia, IV, VII	Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise, Rindfleisch- frikadelle, Obst 9, Ia, III, VII, IX, X	Salatplatte Gärtnerin: Mischsalate (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Kräuter- dressing, Obst Ia, III, VII, IX, X
DI 14.09.	Rote-Bete-Feta-Medail- lon mit Frischkäse-Toma- tensoße und Naturreis, Möhren-Ananas-Rohkost Ia, III, VII	Penne mit Käse-Schinkensoße, Möhren-Ananas-Rohkost 1, 3, 5, Ia, VII	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße, Möhren und Erbsen, dazu Reis Ia, VII	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Möhren, Sellerie und Lauch, Obst Ia, VII	Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise, Rindfleisch- frikadelle, Gebäck 9, Ia, III, VII, IX, X	Salatplatte Gärtnerin: Mischsalate (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Kräuter- dressing, Gebäck Ia, III, VII, IX, X
MI 15.09.	Csirke Pörkölt: Hähn- chengulasch mit Paprika, Zwiebeln und Schmand dazu Kräuterkartoffeln, Apfelmus 3, Ia, VII, IX	Nudeln mit Tomaten- Mozzarella soße, Apfelmus 3, Ia, VII	Sächsische Quarkkeulen mit Apfelmus 3, Ia, III, VII	Linsen-Kartoffeleintopf mit Suppengemüse, dazu Brot, Gurkensalat Ia, Ib, Ic, VII, IX	Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise, Rindfleisch- frikadelle, Apfelmus 3, 9, Ia, III, VII, IX, X	Salatplatte Gärtnerin: Mischsalate (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Kräuter- dressing, Apfelmus 3, Ia, III, VII, IX, X
DO 16.09.	Bunter Gemüseeintopf (Sellerie, Bohnen, Möhren, Blumenkohl, Erbsen mit Kartoffelwürfeln), dazu Roggenvollkornbrot, Gurkensalat Ia, Ib, VII, IX	Nudeln mit Schnittlauch- Käsesoße, Gurkensalat Ia, VII	Rindfleischfrikadelle mit bunten Möhren, Bratensoße, dazu Kartoffeln Ia, III, VII	Buntes Gemüse in Kräutersoße mit Risi Bisi (Reis mit Erbsen), Obst Ia, VII	Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise, Rindfleisch- frikadelle, Obst 9, Ia, III, VII, IX, X	Salatplatte Gärtnerin: Mischsalate (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Kräuter- dressing, Obst Ia, III, VII, IX, X
FR 17.09.	Lachsragout in Senf-Dillsoße, bunten Möhren und Kartoffeln, Fruchtjoghurt Ia, IV, VII	Schmetterlingsnudeln mit Spinat-Käsesoße, Fruchtjoghurt Ia, VII	Currybratwurst mit Currysoße und Kartoffelpüree, Fruchtjoghurt 5, Ia, VII, IX, X	Bunte Reispfanne mit Möhren, Brokkoli und Blumenkohl, Kräu- tern, dazu Tomatensoße Ia, VII	Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise, Rindfleisch- frikadelle, Fruchtjoghurt 9, Ia, III, VII, IX, X	Salatplatte Gärtnerin: Mischsalate (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Kräuter- dressing, Fruchtjoghurt Ia, III, VII, IX, X
MO 20.09.	Naturreis mit Rindergulasch sowie Möhren und Erbsen, Obst Ia, VII	Penne mit Paprika- Tomatensoße, Obst Ia, VII	Kartoffelsuppe mit Möhren, Lauch, Sellerie und Jagdwurst- würfeln, Obst 1, 3, 5, VII, IX, X	Szegediner Gulasch (Schweinegulasch mit Sauerkraut), dazu Kartof- feln, Weißkrautsalat Ia	Bunter Couscous-Salat mit Feta, Gemüse und Joghurt, Obst VII, IX, X	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Obst Ia, III, VII, IX, X
DI 21.09.	Lachsfrikassee in Senf-Dillsoße, Erbsen und Kartoffeln, Vanillequark Ia, IV, VII	Gabelspaghetti mit Schweinegulasch, Vanillequark Ia, VII, IX	Kartoffeltaschen mit Tomate-Mozzarella gefüllt, dazu Tomaten- soße, Vanillequark VII, IX	Grießbrei mit heißen Kirschen Ia, VII	Bunter Couscous-Salat mit Feta, Gemüse und Joghurt, Vanillequark VII, IX, X	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststre- ifen, Joghurt-Dill-Dressing, Vanillequark Ia, III, VII, IX, X
MI 22.09.	Gemüsecurry (Möhre, Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen) mit Naturreis und Feta, Möhren-Apfel- Rohkost Ia, VII, IX	Gnocchi mit vegetarischer Bolognese, Möhren-Apfel-Rohkost Ia, III, IX	Pizza Salami, Möhren-Apfel-Rohkost 1, 3, 5, Ia, VII	Gemüse-Kartoffelpuffer mit Kräuterrahmssoße und Risi Bisi (Reis mit Erbsen), Fruchtjoghurt Ia, III, VII	Bunter Couscous-Salat mit Feta, Gemüse und Joghurt, Fruchtquark VII, IX, X	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtquark Ia, III, VII, IX, X
DO 23.09.	Bulgur mit Möhren, Erbsen und Brokkoli und dazu Frisch- käsesoße, Gurkensalat Ia, VII, IX	Mit Rindfleisch gefüllte Tortellini, dazu Tomatensoße, Gurkensalat Ia, VII, IX	Bratwurst mit Bratensoße, Erbsen und Kartoffelpüree 1, 3, 5, Ia, VII, IX, X	Brokkoli-Taler mit Tomatensoße und Kartoffeln, Obst Ia, III, VII, VIII	Bunter Couscous-Salat mit Feta, Gemüse und Joghurt,, Aprikosenquark VII, IX, X	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststre- ifen, Joghurt-Dill-Dressing, Aprikosenquark G, Ia, III, VII, IX, X
FR 24.09.	Gemüsepfanne mit Möhren, Brokkoli und Blu- menkohl, Hähnchenbrust- streifen und Schnittlauch dazu Kartoffeln, Obst Ia, VII, IX	Nudeln mit Wurstgulasch, Obst 1, 3, 5, Ia, IX, X	Geflügelhacksteaks mit Geflügelsoße, Möhren, Erbsen und Kartoffeln Ia, III, VII	Schweine- geschnetzeltes mit Brokkoli und Kartof- feln, Weißkohlsalat Ia, VII, IX	Bunter Couscous-Salat mit Feta, Gemüse und Joghurt, Obst VII, IX, X	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Obst Ia, III, VII, IX, X
MO 27.09.	Putengulasch mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree, Obst Ia, VII	Reisnudeln mit buntem Asia- Gemüse in fruchtiger Currysoße, Obst Ia, VII, VI, X	Milchreis mit Zucker und Zimt, Obst V, VII	Buntes Fischragout mit Kartoffeln, Fruchtjoghurt Ia, IV, VII	Kartoffelsalat mit Radieschen, Paprika, Gurken und Senfdressing, 1 Geflügelwiener, Obst 1, 3, 5, VII, IX	Salatplatte Exotik: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais), Cocktail- dressing, Obst Ia, III, VII, VIII, IX, X
DI 28.09.	Lecso: vegetarischer ungarischer Paprikagu- lasch mit Tomaten und Kartoffelwürfeln, dazu Mischbrot, Gurkensalat Ia, Ib, VII, IX	Nudeln mit Soße Quattro For- maggi (Vier-Käse-Soße), Gurkensalat Ia, VII	Schnitzel vom Schwein mit Soße, Erbsen- Möhrengemüse, dazu Kartoffeln Ia, III, VII	Vegetarischer Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, Obst Ia	Kartoffelsalat mit Radieschen, Paprika, Gurken und Senfdressing, 1 Geflügelwiener, Gebäck 1, 3, 5, VII, IX	Salatplatte Exotik: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais), Cocktail- dressing, Gebäck Ia, III, VII, VIII, IX, X
MI 29.09.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kartoffelwürfeln und Rindfleisch aus der Keule, dazu Roggenvollkornbrot, Beerenjoghurt Ia, VII, IX	Spirelli mit Jägerschnitzel und Tomatensoße, Beerenjoghurt 1, 3, 5, Ia, III, VII, IX	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis, Beerenjoghurt Ia, VII	Rindergulasch mit Brokkoli und Kartoffeln, Obst Ia, IX, X	Kartoffelsalat mit Radieschen, Paprika, Gurken und Senfdressing, 1 Geflügelwiener, Joghurt 1, 3, 5, VII, IX	Salatplatte Exotik: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais), Cocktail- dressing, Joghurt Ia, III, VII, VIII, IX, X
DO 30.09.	Kabeljauflet mit Spinat-Frischkäse- soße und Naturreis, Weißkrautsalat Ia, IV, VII	Nudeln mit Kräutersoße, Weißkrautsalat Ia, VII	Germknödel marmoriert mit Vanillesoße, Weißkrautsalat Ia, III, VII, VIII	Penne mit buntem Gemüse und Tomatensoße, Fruchtjoghurt Ia, VII	Kartoffelsalat mit Radieschen, Paprika, Gurken und Senfdressing, 1 Geflügelwiener, Obst 1, 3, 5, VII, IX	Salatplatte Exotik: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais), Cocktail- dressing, Obst Ia, III, VII, VIII, IX, X